

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE FRANCE 2023

SAMEDI 9 SEPTEMBRE
2023 GRAND PALAIS
ÉPHÉMÈRE PARIS, FRANCE

ÉPREUVES CHOCOLAT : MATIN
ÉPREUVES SUCRE ET DÉGUSTATION
DES ENTREMETS GLACÉS: APRÈS-MIDI
REMISE DES PRIX : 18H



LA SÉLECTION FRANCE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SE TIENDRA À PARIS LE 9 SEPTEMBRE

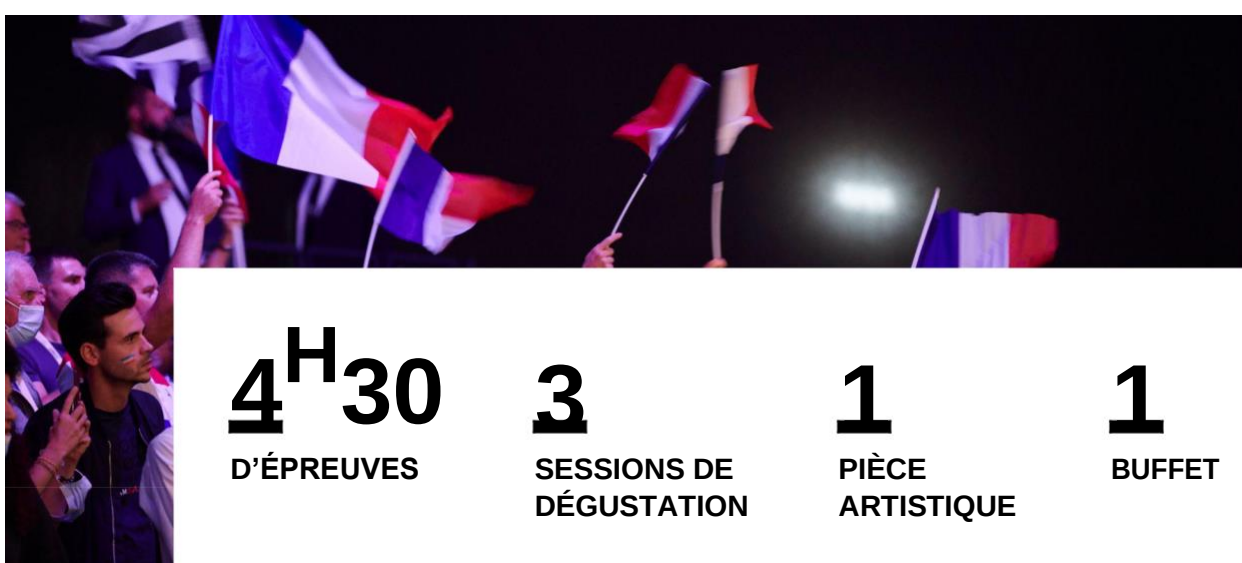
FAIRE RAYONNER LA PÂTISSERIE FRANÇAISE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE

Depuis sa création en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est imposée comme un événement incontournable pour la promotion des métiers du sucre à travers le monde. Elle a très activement contribué à l'effervescence et à la dynamique qui animent l'ensemble de la profession aujourd'hui.

En rassemblant des talents du monde entier, cette compétition met en lumière la maîtrise et l'excellence technique de la nouvelle génération de chefs pâtissiers, offrant ainsi un véritable tremplin professionnel aux candidats.

Avec un palmarès de 8 victoires en plus de 30 ans, la France s'est illustrée en démontrant son esprit artistique et son savoir-faire lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. N'ayant plus obtenu la première place depuis 2017, l'enjeu de cette sélection France est de constituer une équipe solide et talentueuse, capable de retrouver la plus haute marche du podium.

La sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 **se tiendra le 9 septembre prochain au Grand Palais Éphémère, à Paris**, au lendemain du Bocuse d'Or France. Un lieu emblématique au cœur de la capitale, offrant une vue imprenable sur la Tour Eiffel.



4^H30
D'ÉPREUVES

3
SESSIONS DE
DÉGUSTATION

1
PIÈCE
ARTISTIQUE

1
BUFFET



MAÎTRISE TECHNIQUE À L'HONNEUR LORS DES ÉPREUVES CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

Dans le but de permettre aux candidats de parfaire la technique de leurs créations et de réaliser un plus grand nombre de préparations, les épreuves chocolat et sucre de cette année sont prolongées à 4h30. Les membres du jury seront ainsi attentifs au travail minutieux demandé aux candidats.



Sur un thème libre, les candidats chocolat et sucre réaliseront, selon leur spécialité :

- **2 desserts à partager au chocolat Valrhona** ou **2 entremets aux fruits Capfruits**, pour 6 personnes + 1 factice
- **1 pièce artistique de 120 cm**, socle compris, en chocolat ou en sucre
- **Un buffet** rassemblant l'ensemble de ces réalisations

Les candidats glace, quant à eux, sont invités pour la première fois à venir présenter 2 entremets glacés pour 6 personnes, préparés à l'avance, et auront 3 minutes pour partager leur approche artistique et leur technique avec les membres du jury.



CANDIDATS TALENTUEUX SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

Sélectionnés sur dossier par Yann Brys et Franck Michel, respectivement Président et coach de la Team France, les candidats doivent justifier de 5 ans d'expérience minimum en tant que pâtissier ou chocolatier, dans une boutique, un hôtel, un restaurant ou une école, et l'expérience lors de précédents concours est très appréciée.

TROIS QUESTIONS À YANN BRYs

Pour vous, que représente ce rôle de Président de la Team France ?

« C'est avant tout un long travail d'accompagnement sur 2 ans. J'ai pour mission de créer la meilleure équipe possible, celle qui saura briller pour amener la pâtisserie française le plus loin dans la compétition. C'est aussi un vrai bonheur d'assister à l'éclosion de futurs talents, notre profession ne cesse d'évoluer et j'admire la créativité et l'engagement de cette nouvelle génération de pâtissiers. »

Est-ce que la Coupe du Monde de la Pâtisserie change une vie ?

« Oui, elle peut changer une vie. Ce concours, c'est avant tout la validation de notre travail par nos pairs, il amène une reconnaissance auprès de toute la profession et de la crédibilité auprès de nos (futurs) clients. De quoi prendre confiance en soi et s'ouvrir les portes d'une vraie carrière. »

Quel est votre conseil pour les futurs candidats ?

« Comme tout pâtissier, il faut travailler avec son cœur, être persévérant, curieux et s'investir à 100% pour proposer les meilleures créations possibles. Il est aussi très important d'y croire du début à la fin, même si un seul candidat sera sélectionné pour chaque catégorie, ça reste avant tout une expérience humaine fabuleuse. »



Lors de la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Comité International d'Organisation, composé de grands noms de la profession et d'anciens lauréats du concours, veille au bon déroulement des épreuves et au respect du règlement. Cette année, **Arnaud Larher, Aurélie Collomb-Clerc, Jessica Préalpato et Vincent Guerlais** rejoignent le C.I.O. sous la présidence de **Pierre Hermé**.

Les réalisations des candidats sont évaluées par un Jury Dégustation selon des critères de présentation, de goût, de techniques de travail, de compétences, de respect des produits et d'originalité des recettes. Dans une volonté de **créer du lien entre la cuisine et la pâtisserie**, **Naïs Pirollet**, candidate française au Bocuse D'Or 2023, fera partie du jury et dégustera les créations.

À l'issue de cette sélection, la Team France rassemblera les 3 meilleurs chefs (un pâtissier, un chocolatier, et un glacier), avec l'objectif de **faire briller la pâtisserie française lors de la Coupe Europe de la Pâtisserie, qui aura lieu en janvier 2024 pendant Sirha Européen**, pour prétendre rejoindre la Grande Finale en 2025.

Les noms des candidats sélectionnés pour la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie seront dévoilés dans les prochains jours.